

2026年2月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

3地区

年 組 名前			◆飲用牛乳のチェック <input checked="" type="checkbox"/> をしてください。											
			□飲む				□飲まない							
アレルギーチェック欄記入方法 : <input type="checkbox"/> =食べる <input checked="" type="checkbox"/> =食べない(代替食も持参しない) <input type="checkbox"/> =代替食持参 <input type="checkbox"/> =卵除去食希望(対応料理のみ)			※今月は「卵除去対応料理」はありません。											
日付	アレルギー	料理名	食 材				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
2月		ごはん	精白米											
		豚肉のみぞ野菜炒め	冷凍豚肉・にんじん・キャベツ・たけのこ水煮・冷凍ホールコーン・干しいたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・料理酒・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・塩						●					
		マスの塩焼き	ます・塩・なたね油(いため用)											
		ひじきとツナの煮物	ひじき・まぐろ油漬(菜種油)・冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩						●					
3月		ごはん	精白米											
		イワシのフライ	いわしフライ・なたね油(揚げ用)						●					
		ケチャップソース	ケチャップソース											
		キャベツのごま酢あえ	キャベツ・にんじん・白胡麻・砂糖・酢・塩・塩											
		豚肉のはりはり汁	冷凍豚肉・冷凍豆腐・冷凍油揚げ・みずな・にんじん・おろししょうが・淡口醤油・料理酒・塩・だしパック						●					
		節分豆	節分まめ											
4月		ごはん	精白米											
		ハッシュドビーフ	冷凍牛肉・にんじん・たまねぎ・冷凍グリンピース・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・ホールトマト・トマトケチャップ・ウスターーソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・米粉・塩											
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油(揚げ用)						●					
		チングン菜とツナの炒め物	まぐろ油漬(菜種油)・チングン菜・にんじん・白胡麻・胡麻油・濃口醤油・みりん・塩						●					
5月		ごはん	精白米											
		和風ハンバーグ	豆腐入りキンハンバーグ・なたね油(いため用)・キンブイヨン(濃縮)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉						●					
		牛肉とごぼうのきんぴら	冷凍牛肉糸切・ごぼう・冷凍さやいんげん・つきこんにゃく・なたね油(いため用)・料理酒・砂糖・濃口醤油・塩						●					
		野菜スープ	カットベーコン・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリンピース・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒・塩						●					
6月		パン	コッペパン						●					
		メープルジャム	メープルジャム											
		鶏肉のオレンジソース	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・なたね油(いため用)・たまねぎ・おろししょうが・オレンジジュース・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理ワイン・パプリカ・片栗粉						●					
		ほうれん草のソテー	冷凍ほうれんそう・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩						●					
		ミネストローネ	ツイストマカロニ・カットベーコン・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリンピース・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・ホールトマト・塩・胡椒・塩						●					
9月		ごはん	精白米											
		鶏肉とコーンのトマト煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・にんじん・冷凍グリンピース・冷凍ホールコーン・おろしにんにく・なたね油(いため用)・キンブイヨン(濃縮)・ホールトマト・トマトケチャップ・ウスターーソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩											
		ワカサギのから揚げ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒						●					
		いんげんとベーコンのソテー	冷凍さやいんげん・カットベーコン・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩											
10月		ごはん	精白米											
		肉じゃが	冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・だしパック・塩						●					
		鶏肉の照り焼き	冷凍鶏肉皮付・濃口醤油・砂糖・料理酒・おろししょうが・なたね油(いため用)・濃口醤油・砂糖・みりん・片栗粉						●					
		小松菜とさつま揚げの煮びたし	冷凍さつまつな・さつま揚げ・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩						●					
12月		ごはん	精白米											
		味付けのり(兵庫県産)	味付けのり											
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)						●					
		切干し大根の洋風煮	切干し大根・カットベーコン・にんじん・なたね油(いため用)・ポークブイヨン(濃縮)・淡口醤油・塩・胡椒						●					
13月		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮付・料理酒・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・青ねぎ・おろししょうが・淡口醤油・塩・胡椒・だしパック						●					
		米粉入りパン	米粉入りパン						●					
		サワラのレモンソース	さわら・料理酒・塩・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・レモン果汁・砂糖・淡口醤油・片栗粉						●					
		ほうれん草とコーンのソテー	冷凍ほうれんそう・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩						●					
16月		ウインナーポトフ	荒挽ミニカツルウインナー・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・キンブイヨン(濃縮)・料理ワイン・塩・胡椒											
		ごはん	精白米											
		アジのつけ焼き	あじ・料理酒・みりん・濃口醤油・なたね油(いため用)						●					
		豚肉と野菜の旨だれ炒め	冷凍豚肉・にんじん・キャベツ・たまねぎ・料理酒・濃口醤油・砂糖・オイスターーソース・胡麻油・塩						●					
		みそ汁	じゃがいも・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・わかめ・合わせみそ・だしパック											

2026年2月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

3地区

◆飲用牛乳のチェック をしてください。

飲む 飲まない

年 組 名前

アレルギーチェック欄記入方法 : =食べる =食べない(代替食も持参しない) =代替食持参 =卵除去食希望(対応料理のみ)

※今月は「卵除去対応料理」はありません。

日付	アレルギー	料理名	食 材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
17 火		ごはん 牛肉とブロッコリーのごまだれ炒め	精白米 冷凍牛肉・冷凍ブロッコリー・にんじん・たまねぎ・冷凍しめじ・なたね油(いため用)・練りごま・砂糖・濃口醤油・塩・酢・オイスターソース・白胡麻・片栗粉・塩			●						
		焼鳥風煮 もやしのカレー風味あえ	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉 たいづもやし・にんじん・きゅうり・なたね油(いため用)・砂糖・淡口醤油・酢・塩・カレー粉・塩			●						
18 水		ごはん マグロの揚げ煮 白菜の甘酢あえ とんじやがスープ	精白米 まぐろ・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん はくさい・にんじん・冷凍ほうれんそう・神戸市産しらす干し・砂糖・酢・塩・塩		●				●	●		
		豆乳プリン	豆乳プリン			●						
19 木		ごはん 牛肉のうま煮	精白米 冷凍牛肉・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・糸こんにゃく・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩			●						
		平つくねの照り焼き 大根のナムル	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)・おろししょうが・砂糖・濃口醤油・みりん・片栗粉 だいこん・きゅうり・白胡麻・なたね油(いため用)・胡麻油・濃口醤油・塩			●						
20 金		ごはん 豚肉のかわり揚げ ボイルブロッコリー 柑橘ドレッシング 押麦と野菜のスープ煮	精白米 冷凍豚肉角切・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・合わせみそ・砂糖・みりん 冷凍ブロッコリー・塩 柑橘ドレッシング 押麦・冷凍鶏肉皮付・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・なたね油(いため用)・ チキンブイヨン(濃縮)・淡口醤油・料理ワイン・塩・胡椒		●							
24 火		ごはん 筑前煮	精白米 冷凍鶏肉皮付・冷凍がんもどき・にんじん・たけのこ水煮・冷凍さやいんげん・角こんにゃく・ なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			●						
		ジャーマンポテト ツナと野菜の煮物	カットベーコン・カットポテト・たまねぎ・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩 だいこん・キャベツ・白ねぎ・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・ みりん・おろししょうが・だしパック・塩			●						
25 水		ごはん 大豆入りチキンカレー	精白米 冷凍鶏肉皮付・だいづ水煮・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・カレールウ(粉末)・ チキンブイヨン(濃縮)・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・胡椒		●							
		ホキのから揚げ キャベツとコーンのソテー	ホキ・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用) キャベツ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒・塩		●							
26 木		ごはん 鶏肉の甘酢づけ きゅうりと大根のソナあえ 旬菜スープ	精白米 冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢 きゅうり・だいこん・にんじん・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩 こまつな・冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・ 淡口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩			●						
27 金		パン ポーフシチュー	コッペパン 冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・デミグラスソース・ トマトピューレ・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック		●							
		かぼちゃのオイル焼き フレンチサラダ フレンチドレッシング	冷凍かぼちゃ皮付・なたね油(いため用)・塩・胡椒 にんじん・キャベツ・きゅうり・塩 フレンチドレッシング			●						

中学生一食あたり 平均栄養量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	810kcal	33.6g	338mg	113mg	3.4mg	446μgRAE	0.54mg	0.60mg	35mg	7.5g	2.7g

○平均栄養量には牛乳(200ml・126kcal)が含まれています。

○調理場では別の調理等も行っており、コンタミネーション(微量混入)の可能性があります。

○揚げ油については、複数回使用しています。

○特定原材料8品目を使用したり、加工食品の原材料として使用したりする可能性がある場合は、「●」を表示しています。

○各学校に提供する給食食材の詳細情報は、神戸市中学校給食のホームページの「使用食品一覧表」でご確認ください。

神戸市中学校給食



給食の魅力を
発信中!
フォローしてね!

神戸市学校給食会

